

Kraków, dnia 7 sierpnia 2025r.

Zapytanie ofertowe

Szanowni Państwo,

Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury z siedzibą w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, zaprasza do złożenia oferty na realizację następującego zamówienia (procedura realizowana jest w trybie zapytania ofertowego).

I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa świadczona na rzecz Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, zwanej dalej „KSSiP” lub „Zamawiającym”, w dniach 24 – 26 września 2025 roku, organizowana w siedzibie KSSiP w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków.
2. Przez kompleksowe świadczenie usługi należy rozumieć przygotowanie i dostarczenie produktów cateringowych zgodnie z zamówieniem szczegółowym przekazanym Wykonawcy przez Zamawiającego, a także realizację czynności serwisowych w tym obsługę bufetów zgodnie ze szczegółowym OPZ stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego oraz Projektowanymi postanowieniami umownymi stanowiącymi załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.

II. Zakres zamówienia

1. Maksymalne ilości produktów cateringowych określone w Formularzu oferty (załącznik nr 3 do zapytania ofertowego) mają charakter szacunkowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji przedmiotu zamówienia w ilościach mniejszych stosownie do rzeczywistych potrzeb. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia finansowe ani prawne względem Zamawiającego.
2. W cenie oferty należy uwzględnić wszelkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, w tym także elementy i czynności, które nie zostały wymienione szczegółowo w Formularzu oferty lecz są konieczne do kompleksowego wykonania usługi zgodnie z wymaganiami określonymi w OPZ. Wykonawcy nie przysługuje prawo do odrębnego wynagrodzenia z tytułu realizacji tych elementów.

III. Informacje dodatkowe:

W cenę oferty proszę wliczyć wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia usługi cateringowej w tym koszty dostawy.

Warunki płatności: przelew na podstawie prawidłowo wystawionej faktury w terminie do 21 dni.

IV. Warunki udziału w postępowaniu (jeśli dotyczy)

Zamawiający zakwalifikuje do badania oferty, w których wycenione są wszystkie pozycje z formularza, nie przyjmuje ofert częściowych.

V. Termin realizacji zamówienia:

Usługa cateringowa świadczona w dniach 24-26 września 2025 roku.

VI. Kryteria oceny ofert:

Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie stosował następujące kryteria i ich wagi:

1. Kryterium cena: 60 %

Kwota oferty z najniższą ceną / Kwota oferty ocenianej x 60%

2. Kryterium jakościowe (jakość, smak, estetyka): 40%

Ocena w ramach niniejszego kryterium zostanie dokonana na podstawie degustacji potraw przygotowanych przez Wykonawcę. Degustacja odbędzie się w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, o którym Wykonawcy zostaną poinformowani z odpowiednim wyprzedzeniem (nie krótszym niż 3 dni robocze przed planowaną degustacją).

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania zestawu degustacyjnego obejmującego próbki potraw zgodnych z przedmiotem zamówienia tj. przystawka, danie obiadowe mięsne + surówka, danie obiadowe wegetariańskie + surówka, zupa, deser (ciasto domowe + mini deser).

Potrawy powinny być dostarczone:

- **bez jakichkolwiek oznaczeń identyfikujących wykonawcę** (np. logo firmy, nazwy, oznaczenia graficzne),
- w sposób uniemożliwiający identyfikację źródła pochodzenia.

Ocena potraw będzie dokonywana anonimowo przez komisję oceniającą, powołaną przez Zamawiającego według następujących kryteriów szczegółowych:

- jakość potraw (świeżość, sposób przygotowania, kompozycja smakowa) – maks. 20 pkt
- estetyka i sposób podania – maks. 10 pkt
- walory smakowe (równowaga smaków, doprawienie, oryginalność) – maks. 10 pkt

Maksymalnie do uzyskania: 40 punktów

Ocena będzie dokonywana indywidualnie przez każdego członka komisji, a ostateczny wynik stanowić będzie średnią arytmetyczną wszystkich przyznanych ocen.

W przypadku nieprzystąpienia Wykonawcy do degustacji lub nieprzedstawienia próbek – Zamawiający przyzna 0 punktów w ramach tego kryterium.

Degustacja odbędzie się po upływie terminu składania ofert, a przed dokonaniem wyboru najkorzystniejszej oferty

VII. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

Zamawiający wybierze ofertę spełniającą wszystkie wymagania oraz warunki udziału w postępowaniu (o ile zostały określone w treści zapytania) oraz taką, która uzyska największą liczbę punktów zgodnie z wyżej przyjętymi kryteriami oceny ofert.

VIII. Termin i sposób składania ofert:

1. Ofertę należy złożyć do 14.08.2025 roku do godziny 12:00
2. Określenie miejsca i sposobu składania ofert:

za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres mailowy: w.golebiowska@kssip.gov.pl

IX. Informacje dodatkowe:

1. Ofertę należy sporządzić na załączonym do zapytania ofertowego załączniku - formularzu oferty i przekazać do Zamawiającego zgodnie ze sposobem określonym w ust. 5 pkt. 2.
2. W ofercie należy wskazać **cenę netto i brutto** na określony w zapytaniu ofertowym przedmiot zamówienia oraz **stawkę podatku VAT**.

X. Wszelkich informacji udziela: Pani Wioletta Gołębiowska tel. 12/ 617 96 61, 785 670 025, mail: w.golebiowska@kssip.gov.pl

XI. Uwagi końcowe

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania postępowania o udzielenie zamówienia bez podawania przyczyny na każdym etapie postępowania.
2. Zamawiający zastrzega, że jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający może wezwać Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
3. Zamawiający zastrzega, że może podjąć negocjacje z wybranym Wykonawcą w zakresie ceny oferty.

4. Zamawiający może unieważnić postępowanie, w szczególności, jeżeli:
5. Cena lub koszt najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny lub kosztu najkorzystniejszej oferty;
6. Wykonawcy tak samo ocenieni, złożą oferty dodatkowe o takiej samej cenie lub koszcie;
7. Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
8. Postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego;
9. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty oraz jej dostarczeniem ponosi Wykonawca.
10. Wykonawcom biorącym udział w postępowaniu nie przysługują żadne roszczenia z tytułu anulowania lub unieważnienia postępowania przez Zamawiającego.
11. Oferty nie zawierające wymaganych elementów, zawierające zapisy niezgodne z postanowieniami zapytania lub wniesione po terminie składania ofert pozostawia się bez rozpatrzenia.
12. Zamawiający przewiduje możliwość jednokrotnego wezwania Wykonawcy do uzupełnienia oferty. Wezwanie będzie kierowane na adres e-mail wskazany w ofercie.
13. Zamawiający przewiduje możliwość wyjaśnień treści oferty. Wezwanie będzie kierowane na adres e-mail wskazany w ofercie.
14. Przewiduje się możliwość dokonywania przez Zamawiającego poprawy omyłek w ofercie (w przypadku omyłek rachunkowych za prawidłowe uznaje się ceny jednostkowe netto). Informacja o dokonanych poprawach będzie kierowana na adres e-mail wskazany w ofercie.
15. Administratorem Państwa danych osobowych jest Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury z siedzibą ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, zwana dalej KSSiP. Informacje dotyczące prawa do ochrony danych osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych znajdują się na stronie internetowej KSSiP, w zakładce „Polityka prywatności”.

Załączniki

1. Opis przedmiotu zamówienia – OPZ;

2. Projektowane postanowienia umowne – PPU;
3. Formularz ofertowy wraz z załącznikiem do zapytania ofertowego
4. Klauzula informacyjna

Wioletta Gołębiowska

Główny specjalista

ds. administracyjno- gospodarczych